

AR
12482
1988
QAG

Congélation et décongélation des
produits marins; Rapport de mission

Paul Morin

1988

ARCHIVES DU MAPAQ
NE PEUT PAS ETRE EMPRUNTE

Formulaire de rapport de mission de coopération technique

Ministère ou organisme: Agriculture, Pêcheries et Alimentation		
Titre du projet: Congélation et décongélation		
Date de réalisation De: 1988-09-25 À: 1988-09-30	Pays visités: Angleterre et Écosse	Coûts défrayés par: MCEDT: Aucun Ministère ou organisme: Agriculture, Pêcheries et et Alimentation: 3 169 \$
Chargé du projet Nom: Paul Morin Fonction: Ingénieur Direction: Recherche scientifique et technique Tél.: (418) 368-2642		
Participants à la mission (nom, fonction, organisme) - Blais, Bernard, président de La Société de Pêche Nova Nord Limitée - Morin, Paul, ingénieur à la Direction de la recherche scientifique et technique.		
BIBLIOTHÈQUE Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation 200, chemin Ste-Foy, 1er étage Québec (Québec), Canada G1R 4X6		



L'origine du projet

À la suite des revendications de La Société de Pêche Nova Nord Limitée pour l'accès à la zone de 200 milles marins pour assurer un approvisionnement en poissons de fond qui permettrait de hausser le taux d'utilisation des usines participantes, la Direction de la recherche scientifique et technique a pris conscience qu'elle devait acquérir des connaissances au niveau de la congélation à bord et de la décongélation en usine.

Les objectifs détaillés du projet

1. Connaître les différentes technologies utilisées pour la congélation à bord et la décongélation en usine.
- 2.- Donner à la Direction de la recherche scientifique et technique les outils nécessaires pour déterminer les priorités de recherche aux niveaux des méthodes de décongélation et de la qualité du poisson décongelé.



Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

MAISON DU QUÉBEC
59, Pall Mall
London SW1Y 5JH
United Kingdom

Tél.: 01-9308314
Tlx: 261618
Téléfax: 01-9307938

Contact:

M. Richard Baker, représentant de la Maison du Québec à Londres.

AFOS LIMITED
Manor Estate
Anlaby Hull
England HU10 6RL

Tél.: Hull (0482) 52152
Tlx: 597231
Téléfax: (0482) 565265

Contacts:

M. Philip Hadfield, directeur des ventes;

M. G. Hunter, B.Sc. (Hons), C. Eng., directeur (Managing Director)

MARINE AND INDUSTRIAL REFRIGERATION
(YORKSHIRE) LTD
Refrigeration (Yorkshire) Ltd
Unit BT 514/4 Bergen Way
Hull HU8 0YQ

Tél.: (0482) 839383
Tlx: 597271 MIRHUL

Contact:

M. Roger V. Stow, M. Inst. R., directeur (Managing Director)

AFOS LIMITED
Manor Estate
Anlaby Hull
England HU10 GRL

Tél.: Hull (0482)52152
Tlx: 597231
Téléfax: (0482)565265

Contact:

M. Eddie McAvenna, conseiller (Sales executive)

NEPTUNE
North Esplanade East
Aberdeen
Scotland AB1 2QY

Tél.: 0224-2111777
Tlx: 739158
Téléfax: 0224-211668

Contact:

M. Ian A. McFadden



Le programme réalisé (personnes, organismes rencontrés)

TORRY RESEARCH STATION
P.O. Box 31
135 Abbey Road
Aberdeen
Scotland AB9 8DG

Tél.: 0224-877071
Tlx: 739719

Contacts:

M. Alan Hume, agent de relation (Industrial liaison)

M. Kevin J. Whittle, B. Sc. Ph. D., assistant directeur (Director assistant)

M. Jack Lavety, B.A., A.I.S.T., A.I.F.S.T., chercheur

APV BAKER LIMITED
Stephensen Way
Thetford
Norfolk IP24 3RP

Tél.: 084262511
Tlx: 81534
Téléfax: 0842-63322

Contacts:

M. Alan J. Perryment, M. Sc., C. Eng., Ml. Mech. E., directeur des ventes et des contrats (Sales and Contracts Director)

M. Derek H. Langley, Mlnst R, gérant des ventes

M. F.R. Fenner



Les résultats de cette mission en fonction des objectifs et les retombées immédiates

À la suite de ces différentes rencontres et visites, nous constatons que les techniques de manutention, de transformation, de congélation et d'entreposage à bord semblent bien connues, ce qui rend le choix des équipements relativement simple. Cependant, la sélection de l'équipement de décongélation est plus complexe puisqu'il n'existe pas de méthode miraculeuse. Par conséquent, il s'agira toujours d'un moindre mal. D'après les informations recueillies, la solution optimale pour la décongélation du poisson de fond semblerait la méthode à air pulsé et humidifié puisqu'elle permet de décongeler relativement rapidement sans déshydratation et sans oxydation, semble-t-il. Cependant, certaines investigations pourraient être faites par La Société de Pêche Nova Nord Limitée en collaboration avec le Sous-ministériat aux pêches maritimes, pour évaluer la qualité organoleptique de filets provenant d'une décongélation par l'eau et d'une décongélation à air pulsé par rapport au filet frais.

Les industriels que nous avons visités considéraient que la qualité de leur poisson décongelé était satisfaisante. Les gens de la Torry Research Station nous ont mentionné que des filets provenant de poisson congelé et décongelé peuvent être de meilleure qualité que des filets de pêche fraîche. Par conséquent, les gens rencontrés ne semblaient pas avoir aucun doute sur la possibilité de produire des filets et des blocs de filets de qualité à partir de poisson congelé en mer.

Globalement, nous assumons que les objectifs de la mission ont été atteints même si la partie française de la mission a été annulée. Pour faire suite à cette mission, nous réaliserons une revue de littérature sur les méthodes de décongélation applicables aux poissons de fond et nous entreprendrons des contacts avec d'autres fournisseurs de décongélateurs.



Les suivis envisagés (à court et à moyen terme)

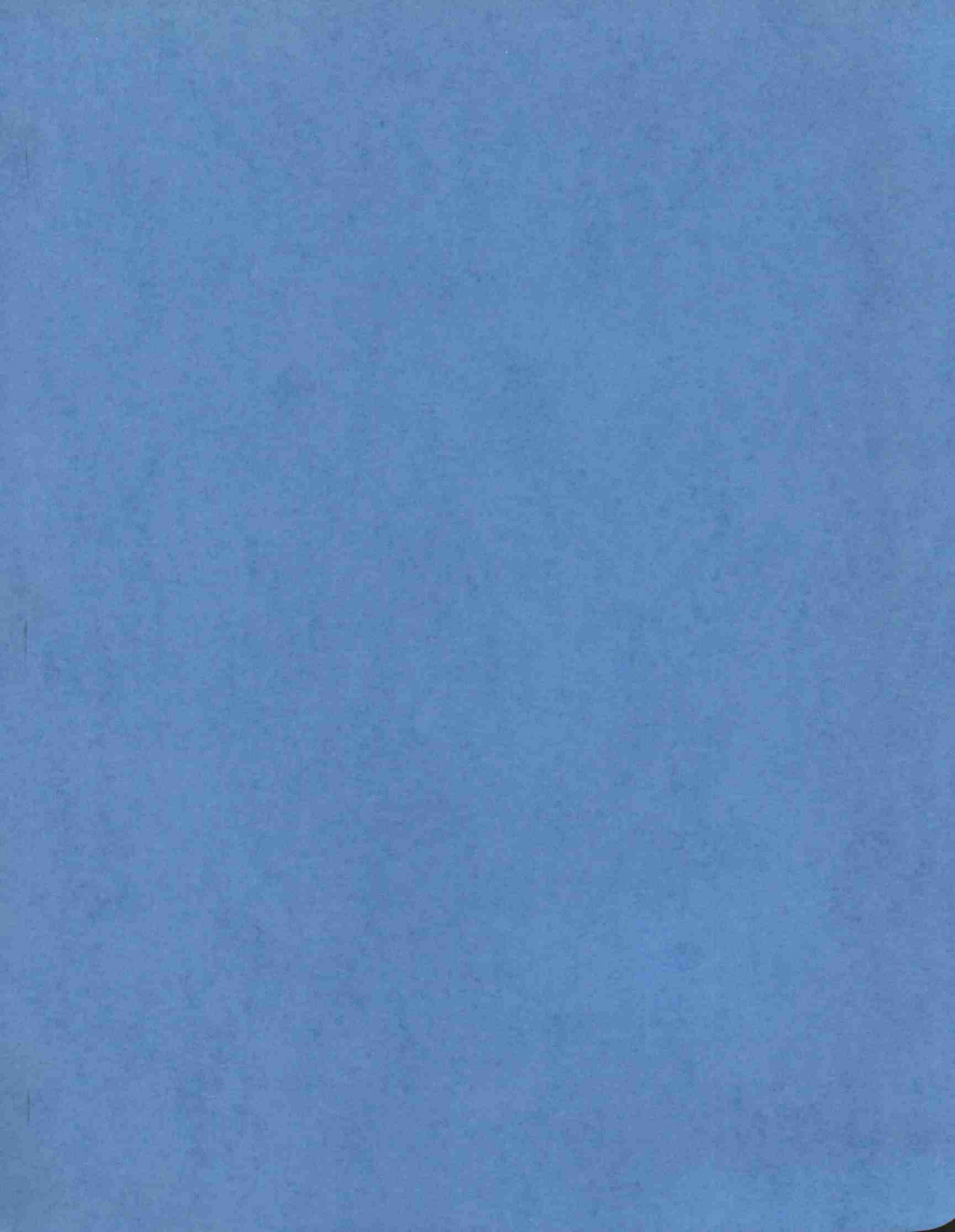
- Rédaction et diffusion du rapport final;
- Invitation à M. Bernard Blais, président de La Société de Pêche Nova Nord Limitée, à venir nous rencontrer pour visiter les infrastructures de recherche du Sous-ministériat aux pêches maritimes et pour discuter des possibilités de travailler conjointement avec nous dans des activités de recherche aux niveaux:
 - Des méthodes de décongélation;
 - De l'attestation de la qualité du poisson congelé et décongelé.

Ces activités de recherche et développement sont conditionnelles à l'obtention de l'autorisation de pêche dans la zone de 200 milles par le gouvernement fédéral.

- Réalisation des activités de recherche et développement;
- Support technique aux industriels intéressés aux niveaux de la congélation et de la décongélation.







Bibliothèque Cécile-Rouleau



QMC A 567 433